



Tiezzi

Montalcino

Rosso di Montalcino doc

Viticoltura

Uvaggio: Sangiovese (Brunello) 100%

Note: Il vino Rosso di Montalcino subisce i medesimi trattamenti del vino Brunello di Montalcino. Come principale differenza è immesso al consumo dopo un anno di affinamento in botte; non subisce trattamenti fisico/chimici.

Può essere consumato a tutto pasto, sia abbinato ai primi piatti come ai piatti a base di carni, o comunque a cibi più delicati.

Fermentazione

Le uve vengono fermentate per oltre 20 giorni in tini di legno.

Affinamento

Affinato per circa un anno in grandi botti di rovere di Slavonia.

Analisi Organolettica

Colore: Rosso rubino intenso.

Odore: Vinoso, sentori di frutta come prugna, ribes, fragola.

Sapore: ampio, fresco, sapido. Sentore di prugna, ciliegia e lampone.

Abbinamenti gastronomici

Può essere consumato a tutto pasto, sia abbinato ai primi piatti come ai piatti a base di carni, o comunque a cibi più delicati.

Per gustarlo appieno si consiglia di servire a 16-18° C.



Azienda Vitivinicola Tiezzi

Montalcino Siena Italia T +39 0577 848187 info@tiezzivini.it